



PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



CS

CERTIFICAT DE SPECIALISATION
Diplôme de niveau 3
RNCP N°38761

CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'objectif du Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique est de se perfectionner dans les domaines de la Pâtisserie. Ce diplôme joue aussi un rôle de passerelle pour s'orienter vers un BTM Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5).

OBJECTIFS

Être capable de :

- Produire des desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine...), glace .
- Produire un travail de qualité et l'évaluer.
- S'occuper aussi de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

La durée moyenne par année de formation est de 11 alternances de 5 jours en présentiel.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 28 apprentis (en groupes de 16 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves de certification se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF). Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

PUBLICS ET MODALITES D'ACCES - PREREQUIS

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage »

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : secretariat@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 41

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Responsable des troubles de l'apprentissage et du handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognnet@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

CLIQUEZ ICI



N° 38761



01/09/2024



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Pâtisserie
- Technologie Pâtisserie
- Décor Pâtisserie
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'Entreprise

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

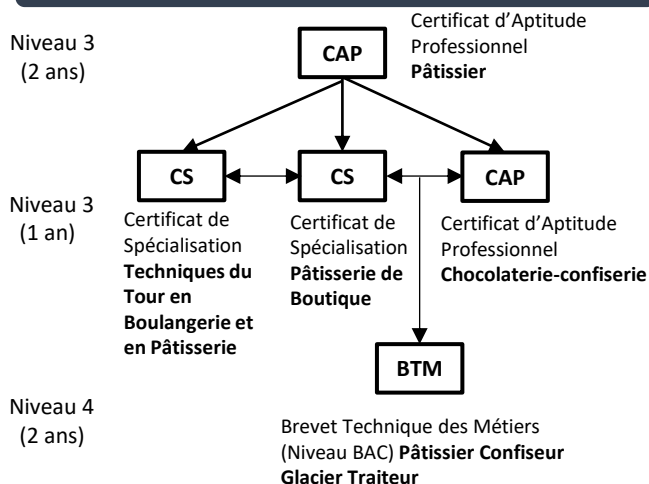
MODALITES D'EVALUATION

- Evaluations formatives :
- exercices pratiques
 - présentations orales
 - expressions écrites

INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une responsable des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

FILIERE PATISserie AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :
<https://www.onisep.fr>

MODULES GENERAUX

L'ensemble des matières enseignées concerne le domaine Professionnel.

MOYENS ET OUTILS

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, salle de soutien, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace Numérique de Travail (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

